

Những thực phẩm quen thuộc của Nhật Bản

— Những thực phẩm có biệt danh —

- A : Chào bạn, mỗi lần đi siêu thị mình lại nhìn thấy ở khu vực bày bán đồ thực phẩm khô có bán 2 loại cá mực phơi khô, nhưng lại có 2 tên khác nhau. Một là “Atarime” và hai là “Surume”. Vậy không hiểu hai loại này khác nhau như thế nào nhỉ.
- B : Cả hai, tuy tên gọi khác nhau, nhưng cùng là một loại thôi. Ngày xưa, đối với những nhà buôn, thì âm “Suru” trong từ “Surume” khiến người ta dễ liên tưởng đến những từ như “Kakekoto de okane wo suru”, có nghĩa là “Vì cá cược mà mất hết tiền” hoặc “Saifu wo suru”, có nghĩa là “Móc ví”, nên nói đến từ “Suru” người ta cho là xúi quẩy nên mới gọi chệch đi là “Atarime”, tương đương với tiếng Việt là “trúng quả”.

- A : À, mình còn thấy loại đậu phụ non (đậu phụ lụa) còn được gọi là “Yakko” nữa, nghĩa là làm sao nhỉ.
- B : À, ngày xưa, mỗi khi Daimyo, tức lãnh chúa của một vùng, đi đâu thì đều ngồi kiệu và có cả một đoàn tùy tùng đi theo. Người đi đầu đoàn tùy tùng này được gọi là Yatsu. Người Yatsu thường mặc một chiếc áo Hanten, trên cổ áo có in hoa văn trông giống như bìa đậu nên dần dà người ta gọi đậu phụ bằng cái tên Yakko. Vào mùa hè, đậu phụ Yakko được làm lạnh gọi là “Hiya Yakko”, khi ăn rắc cá khô bào mỏng Katsuo bushi và rưới nước tương (xì dầu) lên trên thì càng tuyệt.

- B : Mình thấy người Osaka rất hài hước. Họ gọi cá nóc Fugu là “Teppou”, có nghĩa là “súng”. Chắc vì đây là loài cá có độc, nếu ăn vào bị trúng độc thì sẽ bị chết.

- A : Đúng thế. Đồ ăn thức uống là cái không thể thiếu được hàng này, nên để mọi người lưu ý tới những điều nên tránh khi ăn uống, hoặc để nhớ tới món ngon, người ta đã nghĩ ra những cái biệt danh như thế cho dễ nhớ mà.

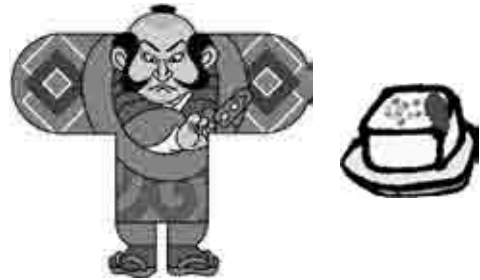
身近にある日本の食物

— ニックネームの付いている食物 —

- A こんにちは。スーパーに行ったら乾物コーナーに、イカを乾燥させたものに「あたりめ」や「するめ」と表示していたのですが、どう違うのかな？
- B 同じものだよ。昔、商人達の間で「するめ」の「する」が「賭け事でお金を擦る（使い果たす）」「財布を掏る（人が身に着けているものを密かに盗み取る）」などを連想させ縁起が悪いので、「あたりめ」と呼ばれるようになったそうだよ。



- A 豆腐のことも「やっこ」と呼んだりしますね。
- B 江戸時代の大名行列の先頭に立っている人を奴といい、奴が着ている半纏の紋が豆腐に似ていたので、呼ぶようになったのだよ。夏には冷たく冷やした「冷やっこ」を、鰹節をかけて、しょうが醤油で食べるとおいしいですね。



- B まだまだありますよ。魚のフグのことを大阪では、「当たると死ぬ」という洒落から「てっぽう（鉄砲）」と言ったりします。



- A 食事は毎日欠かせないものだから、おいしいものや食するとき注意が必要なものには、分かり易く愛称をつけて呼んでいたのですね。